

ALLEGATO 1**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO****SPECIFICHE TECNICHE****DEL CONTRATTO DI APPALTO PER IL SERVIZIO MENSA E GESTIONE DEL BAR
DEI LABORATORI NAZIONALI DI LEGNARO
DELL'ISTITUTO NAZIONALE DI FISICA NUCLEARE****INDICE****PREMESSE**

- 1 - MODALITA' DI ESECUZIONE
- 2- DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI
- 3- AUTORIZZAZIONI DI LEGGE
- 4- ORARIO
- 5- SOSPENSIONE DEL SERVIZIO
- 6- PENALITA'
- 7- ASSICURAZIONI
- 8- PREZZO UNITARIO
- 9 - SOPRALLUOGO
- 10 - DEPOSITO CAUZIONALE
- 11 - REVISIONE PREZZI




PREMESSE

Il servizio affidato all'Appaltatore comprende tutte le prestazioni relative all'approvvigionamento dei generi alimentari e alla preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, nonché tutte le prestazioni relative alla gestione del servizio bar.

Tale servizio è ad esclusivo uso interno, destinato ai dipendenti, agli associati, al personale esterno impiegato temporaneamente nei L.N.L., nonché all'utenza esterna debitamente autorizzata.

I L.N.L. mettono a disposizione gratuitamente i locali destinati alla preparazione, distribuzione pasti e all'immagazzinamento dei generi alimentari, nonché i relativi arredi, impianti e macchinari, necessari all'espletamento dei servizi appaltati il tutto risultante da un apposito "verbale di inventario e consegna" sottoscritto dalle parti all'inizio dell'attività.

Alla scadenza dell'appalto la Ditta dovrà riconsegnare ai L.N.L. tutto quanto ha ricevuto dal medesimo per l'effettuazione dei servizi e risultante dai verbali di cui al precedente comma, nello stato e quantità che risultava all'atto della consegna, tenuto conto dell'uso e normale deperimento.

Sarà addebitato alla Ditta tutto quello che risulterà mancante o danneggiato per incuria o dolo.

I L.N.L. forniranno, inoltre, nei limiti dei quantitativi occorrenti per il normale consumo, salvo impedimento dovuto a forza maggiore, l'acqua, l'illuminazione, la forza motrice, il riscaldamento, il gas e telefono in uso esclusivamente per servizio.

L'Appaltatore si impegna ad utilizzare i locali messi a disposizione dai L.N.L. ad esclusivo uso di mensa e bar. L'Appaltatore non potrà inoltre fornire il servizio di mensa e bar a persone che non abbiano preventivamente ottenuto l'autorizzazione all'accesso ai L.N.L. riscontrabile dal sistema informatico a disposizione. L'eventuale fruizione del servizio mensa e bar da parte di estranei ai L.N.L. dovrà comunque essere autorizzata preventivamente dal Referente dei L.N.L.

Relativamente al bar, i L.N.L. si riservano altresì il diritto di utilizzare il locale bar (zona esterna alle serrande) anche in orario di funzionamento del servizio di bar stesso.

I L.N.L. si avvarranno per il controllo sull'adempimento di tutte le prescrizioni contrattuali del Referente dei L.N.L., il cui nominativo verrà notificato per iscritto all'appaltatore. Il Referente dei L.N.L. curerà i rapporti con il Responsabile del Servizio della Ditta aggiudicataria. In particolare il Referente dei L.N.L. ha il compito di:

- a) controllare che l'appalto sia eseguito secondo i tempi e le modalità di lavoro contenuti nelle specifiche tecniche e nell'allegato merceologico dei L.N.L.
- b) controllare che tutti gli atti amministrativi e contabili in ordine al servizio prestato siano corretti.

Nell'espletamento dei suoi compiti il Referente dei L.N.L. non assumerà responsabilità alcuna nei confronti sia dell'appaltatore, sia di qualsiasi terzo per ogni evento o danno che potesse verificarsi nel corso o comunque in occasione e in conseguenza nella esecuzione del servizio.

Su incarico del Referente dei L.N.L., potranno altresì essere svolti, senza preavviso, idonei controlli sui generi alimentari e sulla qualità del servizio mensa, effettuando anche opportuni prelievi per verificarne la rispondenza a quanto previsto nell'allegato merceologico che fa parte integrante del presente documento; ciò avvalendosi anche della consulenza di esperti.

1- MODALITA' DI ESECUZIONE

1.1 - APPROVVIGIONAMENTI

L'Appaltatore è tenuto a provvedere a sua cura e spese all'approvvigionamento di tutti i generi alimentari, nonché al trasporto degli stessi presso i locali adibiti a magazzino, al relativo stivaggio



negli appositi frigoriferi ed alla conservazione dei cibi nel rispetto delle prescrizioni HACCP previste.

Le forniture dovranno consentire la rintracciabilità del prodotto che preferibilmente dovrà essere selezionato tra quelli di origine nazionale.

I L.N.L. provvederanno alla fornitura, a propria cura e spese, delle stoviglie e degli accessori necessari per il servizio mensa (vassoi, posate, bicchieri, brocche, stoviglie, saliere, oliere, piatti, contenitori ed accessori vari), nonché all'integrazione di impianti e macchinari che si rendessero necessari nel tempo. Tovaglioli e salviette coprivassoi saranno a carico dell'Appaltatore, così come tutti i materiali per le pulizie e i detersivi. Relativamente al bar, i L.N.L. provvederanno alla fornitura a proprie spese di tutte le stoviglie adeguate al numero degli utenti (tazzine, posate, bicchieri, brocche, e contenitori vari) con esclusione delle salviette e analogamente al servizio di mensa dei materiali per pulizia e dei detersivi.

Sarà a cura e spese dell'Appaltatore l'eventuale reintegrazione di stoviglieria non più idonea per usura o danneggiamento.

Nel corso del contratto, i L.N.L. si riservano la facoltà di richiedere all'appaltatore la fornitura anche parziale o temporanea di bicchieri, piatti e posateria di materiale plastico o equivalente, senza che l'Appaltatore possa pretendere alcuna maggiorazione o indennizzo di sorta per questa eventualità. L'Appaltatore dovrà disporre di una scorta, immediatamente reintegrata in caso di uso, sufficiente per due giornate di mensa.

1.2 - PREPARAZIONE DEI CIBI

I cibi saranno sottoposti a preparazione e cottura giornalieri utilizzando le attrezzature fornite dai L.N.L., e adottando altresì modalità culinarie adeguate.

E' escluso tassativamente l'utilizzo e la somministrazione di cibi precotti.

I generi alimentari dovranno essere tutti di prima qualità.

E' tassativamente proibito il riciclo dei cibi cotti residui che dovranno essere smaltiti entro lo stesso giorno di preparazione.

Allo scopo di poter procedere in tempi differiti all'analisi dei generi alimentari somministrati, dovrà essere conservata una campionatura di tutti i cibi costituenti il menù giornaliero nel rispetto delle modalità previste dalle prescrizioni in vigore che regolano la materia.

1.3 - DISTRIBUZIONE

La distribuzione dei pasti sarà svolta nel locale mensa dei L.N.L. secondo il sistema "self-service". Il pagamento del corrispettivo da parte degli utenti avverrà a mezzo lettura badge appositamente predisposto dai L.N.L., ovvero per contanti, ovvero dietro consegna di specifici buoni pasto.

L'utenza esterna autorizzata che fa capo a istituzioni presenti stabilmente nei L.N.L., regolerà direttamente e per intero al gestore l'importo convenuto. Per tali casi l'importo convenuto potrà parzialmente essere costituito da eventuali ticket restaurant. Sarà comunque da prevedere la possibilità di erogazione di un pasto ridotto ad un prezzo pari al valore del ticket; in questo caso saranno stabiliti accordi in ordine alla composizione del menù.

1.4 - PULIZIE

L'Appaltatore si impegna a mantenere nel massimo ordine ed in perfetta pulizia:

- 1 gli impianti, le stoviglie, il vasellame, le posaterie, e in genere tutte le attrezzature utilizzate nel servizio.
- 2 il bar, i magazzini, le cucine e relative attrezzature, le aree di distribuzione pasti.



L'onere dell'Appaltatore del servizio mensa sarà pertanto, relativamente al bar, la pulizia ordinaria e straordinaria dell'area delimitata dalle serrande di chiusura del bar stesso e, relativamente alla mensa, la cucina, i locali di servizio della stessa, le zone di stoccaggio, le aree di distribuzione dei pasti ed in genere tutte le aree di utilizzo ad uso della Ditta che ha in appaltato la mensa, con esclusione della zona destinata alla consumazione dei pasti, le cui pulizie rimangono a carico dei L.N.L.

Durante l'orario di distribuzione dei pasti, qual'ora ne ricorresse il caso, l'Appaltatore provvederà a mantenere puliti i tavoli e le sedie dai frammenti di alimenti o altro, per non recare disagio ai commensali; i pavimenti della sala mensa saranno tempestivamente puliti in caso di caduta accidentale di cibi, bevande, tovaglioli o altro; il materiale ed il personale occorrente per dette pulizie è a totale carico dell'Appaltatore.

Al fine di accelerare lo sgombero dei tavoli, i commensali provvederanno a collocare, alla fine del pasto, il proprio vassoio, su apposito carrello.

Il trasporto dei rifiuti della mensa al di fuori dei locali stessi dovrà essere effettuato a cura dell'Appaltatore, che si adeguerà alle norme Comunali in ordine alla raccolta differenziata dei rifiuti stessi, per essere depositati in specifici contenitori messi a disposizione dai L.N.L.

L'olio di cucina usato, rimosso da friggitorici, brasiere, ecc., deve essere stoccato e smaltito, a cura dell'Appaltatore, nel rispetto delle normative di legge in vigore.

L'Appaltatore è tenuto a prendere tutte le precauzioni necessarie (relativamente alle attrezzature, arredi e generi alimentari) prima e dopo gli interventi di medicina preventiva ambientale previsti nei locali Mensa e Bar.

E' altresì a carico dell'Appaltatore la disinfestazione periodica di tutti i locali della cucina, mensa, magazzino scorte alimentari e locali adiacenti da insetti (mosche, zanzare, formiche, ecc.) e la successiva bonifica, nonché gli interventi ciclici di derattizzazione.

1.5 - MANUTENZIONE

L'Appaltatore si impegna a mantenere nel massimo ordine ed in perfetta efficienza gli impianti, i macchinari e gli arredi messi a disposizione per la Mensa ed il Bar e per la preparazione e distribuzione dei pasti applicando corretti metodi di pulizia e manutenzione, nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza ed igiene.

In caso di accertata incuria dell'Appaltatore a quanto sopra, i L.N.L. si riservano di procedere in sua vece, addebitandone le spese all'Appaltatore stesso.

Sarà a carico dei L.N.L. la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, nonché quella straordinaria degli impianti, dei macchinari e degli arredi, messi a disposizione dai L.N.L., connessi al funzionamento dei servizi di cui sopra, con la riserva di addebitare all'Appaltatore la spesa nei casi di accertata responsabilità del danno dovuto ad incuria o mancata manutenzione ordinaria.

La manutenzione ordinaria delle attrezzature, arredi cucina e bar a carico dell'Appaltatore è riferita ad interventi di modesta entità economica (fino a circa 200 Euro/intervento) configurabili per analogia con quanto è inteso agli articoli 1576, 1609 e s.m.i del C.C. La mensa, così come il bar, verranno consegnate all'appaltatore complete di ogni attrezzatura necessaria allo svolgimento del servizio.

Al di fuori dell'ordinaria manutenzione l'Appaltatore non potrà eseguire nessun tipo di intervento sugli impianti e sulle reti delle utenze senza il preventivo benestare dei L.N.L.



1.6 - NORME IGIENICHE E CONTROLLI

L'Appaltatore si impegna ad eseguire tutte le prestazioni oggetto del presente appalto nel rispetto delle norme igienico-sanitarie disposte dalle competenti autorità.

Tutto il personale impiegato nell'espletamento dei servizi cucina, mensa e bar sarà tenuto all'osservanza di tutte le norme e regolamenti che sovrintendono all'applicazione delle misure igienico-sanitarie specifiche previste dalla normativa vigente.

I L.N.L. si riservano il diritto di effettuare controlli sul rispetto delle norme igienico-sanitarie, in qualsiasi momento, procedendo sia direttamente sia avvalendosi della consulenza di esperti.

Nel caso in cui gli accertamenti rilevassero una difformità qualsiasi dalle prescrizioni contrattuali, l'Appaltatore é tenuto al rimborso delle spese sostenute dai L.N.L. per le analisi e/o perizie, ferme restando le condizioni di penalità previste.

1.7 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

L'Appaltatore dovrà impiegare, nell'esecuzione del servizio di mensa, personale di età conforme alle vigenti disposizioni di legge, opportunamente avvicendato e qualificato alla mansione che andrà a svolgere. Il rapporto numerico tra personale impiegato complessivamente nel servizio mensa e bar e il numero medio giornaliero dei commensali relativo a tutti i mesi dell'anno, ad esclusione di agosto, non dovrà essere inferiore a 1:30, ovvero l'Appaltatore disporrà una unità operativa di personale dipendente a tempo pieno con profilo professionale adeguato per fino a 30 fruitori del servizio, due unità operative di personale dipendente a tempo pieno con profilo professionale adeguato per un numero di commensali da 31 a 60, tre unità operative di personale dipendente a tempo pieno con profilo professionale adeguato per un numero di commensali da 61 a 90, e a procedere secondo questo criterio in relazione al numero complessivo di utenti. Tale criterio rappresenta la condizione minima richiesta per il servizio.

Il personale attualmente in servizio è inquadrato come segue:

- n. 1 Unità di II Livello;
- n. 2 Unità di V Livello
- n. 3 Unità di VI livello
- n. 2 Unità di VI livello con contratto a termine.

Il numero degli addetti dovrà comunque essere congruo e tale da poter effettuare il servizio in modo perfetto.

L'istituto si riserva la facoltà di risolvere di diritto il contratto nel caso in cui l'impiego di un numero di persone o l'espletamento del servizio in un numero inferiore a quanto richiesto nel presente capitolato o a quanto indicato in offerta si protragga per complessivi 10 giorni anche non consecutivi, fatta salva comunque l'applicazione delle penalità di cui al punto 6 dopo il quinto rilievo di inadempienza.

I L.N.L. si riservano il diritto di richiedere all'Appaltatore la sostituzione di personale ritenuto dai L.N.L. non idoneo al servizio, senza che ciò possa costituire motivo di variazione dei prezzi contrattuali o di riconoscimento, da parte dei L.N.L., di ulteriori oneri o risarcimenti di sorta, rispetto a quelli pattuiti in sede di gara.

L'Appaltatore provvederà, a sua cura e spese, a far indossare al proprio personale una idonea divisa munita di placca ben visibile recante la ragione sociale dell'Appaltatore stesso.

L'Appaltatore dovrà comunicare ai L.N.L. i nominativi del proprio personale, dando altresì tempestiva comunicazione scritta, di ogni sua variazione. Ogni variazioni dell'organico che comportasse



sostituzione del personale impiegato dovrà avere ottenuto la preventiva approvazione del Referente dei L.N.L.

L'Appaltatore, sotto la propria responsabilità, si impegna a far osservare al proprio personale, impiegato per l'esecuzione del servizio, le disposizioni emanate dal Servizio Prevenzione e Protezione, nonché le procedure ambientali specifiche definite dai L.N.L.

Sono a carico dell'Appaltatore l'apprestamento del servizio e la sua organizzazione nonché l'approntamento dei mezzi necessari con gestione a proprio rischio. Egli si assumerà, quindi, quale datore di lavoro gli obblighi imposti dalla legge in materia di lavoro, nonché il rispetto del D. Lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni.

L'Appaltatore dichiara, sotto la propria responsabilità, che, in favore del personale impiegato nel servizio, sia esso dipendente o socio di cooperative, saranno applicate le norme di cui al Contratto Collettivo Nazionale e/o Provinciale di Lavoro in vigore.

L'Appaltatore dichiara, sotto la propria responsabilità, che nessuna persona esplicante attività a favore dello stesso, tanto in regime di dipendenza diretta quanto in forma saltuaria di consulenza o di qualsivoglia altra natura, nonché avente interesse nell'attività dell'Appaltatore medesimo, è dipendente dei L.N.L., anche se in posizione di aspettativa. Il medesimo prende atto che nel caso di accertata sussistenza di un rapporto o di un interesse come sopra detto, il contratto potrà essere risolto su denuncia dei L.N.L. senza riconoscimento alcuno di eventuali prestazioni fornite o attività già svolte e salva la facoltà dei L.N.L. di richiedere i danni diretti ed indiretti derivanti dalla risoluzione con modalità e conseguenze previste all'art. 6.

1.8 - NORME ANTINFORTUNISTICHE - MISURE DI SICUREZZA - PROCEDURE AMBIENTALI

Per tutti i servizi che si eseguono nell'ambito del presente appalto, i dipendenti della Ditta appaltatrice dovranno operare esclusivamente in base alle istruzioni del Responsabile del Servizio dell'Appaltatore, che dovrà essere individuato in sede di contratto e che nei rapporti con il Referente dei L.N.L. rappresenterà in prima istanza la Ditta appaltatrice.

Si intende che il personale impiegato dalla Ditta appaltatrice per l'esecuzione del presente appalto è a conoscenza dei rischi derivanti dal proprio lavoro, dovrà avere a disposizione i mezzi di prevenzione necessari, osserverà tutte le norme antinfortunistiche vigenti, sia quelle di legge che quelle prodotte dalla Ditta ed è coperto dalle assicurazioni di legge.

L'appaltatore si impegna a far osservare al proprio personale, che opererà presso il Committente, le procedure specifiche ambientali e di sicurezza definite dai Laboratori Nazionali di Legnaro, in particolare per quanto riguarda la gestione dei rifiuti e l'impiego di agenti chimici. Per questi ultimi dovranno essere fornite le schede di sicurezza aggiornate. Inoltre, l'Appaltatore si impegnerà a informare il suddetto personale in merito alla possibilità di essere coinvolto in azioni informative di carattere ambientale e / o in attività di verifica sulla corretta applicazione delle procedure ambientali organizzate dal Committente.

La gestione dei rifiuti prodotti dalla mensa e dal bar (sia durante la preparazione dei pasti che a seguito della loro distribuzione e consumo), la Ditta appaltatrice si impegna a garantire il rispetto della normativa di legge e delle procedure ambientali stabilite dai Laboratori Nazionali di Legnaro, in particolare per quanto riguarda identificazione, classificazione, suddivisione e stoccaggio

Per quanto riguarda i requisiti specifici attinenti alla normativa di tutela della salute e sicurezza e alle procedure ambientali dei L.N.L., la Ditta concorrente dovrà prendere visione del "Fascicolo Informativo su rischi per la salute e la sicurezza, misure adottate per eliminare le interferenze, misure di prevenzione e di emergenza, norme ambientali" e restituire controfirmate le dichiarazioni allegate



(sostitutiva e ambientale). In particolare, la Ditta assegnataria dell'appalto si impegnerà a informare il proprio personale che opererà all'interno dei L.N.L. in merito alle disposizioni contenute nel Fascicolo Informativo succitato e alla possibilità di essere coinvolto in azioni informative di carattere ambientale e/o in attività di verifica, sulla corretta applicazione delle procedure ambientali organizzate dai L.N.L.

2. - DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI

2.1 - GESTIONE MENSA

L'Appaltatore è tenuto a fornire il pasto giornaliero al personale richiamato al punto 1.3 del presente capitolato speciale di appalto; in particolare per l'utenza esterna e per la tipologia di ospiti per i quali ricorrerà il caso, l'Appaltatore dovrà fornire obbligatoriamente apposita ricevuta fiscale.

2.2 - COMPOSIZIONE PASTO GIORNALIERO

Il pasto giornaliero sarà costituito secondo quanto previsto dall'Allegato Merceologico (*che è parte integrante del presente Capitolato Speciale*) come segue:

- Un Primo Piatto - con minimo di tre possibilità di scelta, di cui una minestra, oltre alla quarta possibilità solitamente definita "in bianco".
- Un secondo Piatto - con minimo di quattro possibilità di scelta, di cui tre di carne diversificate per tipo (bovina, di pollo o tacchino, di coniglio, di suino, di ovino, o altre) e una di pesce, oltre ad un ulteriore possibile piatto freddo costituito da affettati, latticini, formaggi, uova, tonno sottolio, ecc.
A richiesta del commensale, ogni giorno dovrà essere disponibile una fettina di carne ai ferri; sempre a richiesta del commensale, ogni giorno dovrà essere disponibile una insalatona tipo nizzarda o similare.
- Un contorno - con minimo di sei possibilità di scelta, di cui indicativamente due dei quali cotti.
- Frutta di stagione - di qualità extra, con scelta su un minimo di quattro varietà.
- Pane - fresco di giornata di pezzatura 50/100 grammi.
- Grissini- in confezioni monodose di circa 15 grammi.
- Bevande - acqua minerale naturale o gasata e varietà di bevande con distribuzione alla spina ed a consumo libero, costituite da birra, vino bianco e rosso, coca-cola, fanta, spryte.

I suddetti piatti potranno essere sostituiti con altri equivalenti secondo quanto previsto dall'allegato merceologico.

2.3 - GESTIONE BAR

La prestazione prevede:

La vendita nel locale adibito a Bar, con orario stabilito dai L.N.L., dei generi indicati nel listino pubblicato dall'Associazione Pubblici Esercenti della Provincia di Padova per consumazioni al banco, mediante pagamento diretto da parte dei richiedenti ad un prezzo pari al 50% di quello previsto dal listino stesso, arrotondato per eccesso ad € 0,01.

L'elenco dei prezzi praticati dovrà essere esposto nei locali del bar e controfirmato dal Referente dei



L.N.L.

L'Appaltatore potrà porre in vendita altri generi oltre quelli indicati nel listino sopra menzionato a prezzi che dovranno essere preventivamente concordati con il Referente dei L.N.L.

E' fatto assoluto divieto all'Appaltatore di servire al Bar le bevande in bicchieri o tazze a perdere.

Per le prestazioni rese, l'Appaltatore dovrà emettere apposite ricevute o scontrini fiscali.

2.4 - COFFEE BREAKS E RINFRESCHI

In occasione di Congressi, Seminari, ecc., i L.N.L. potranno richiedere servizi di coffee breaks e rinfreschi.

Non risulta prevedibile una quantificazione sia del numero di eventi che del numero di partecipanti essendo tali dati correlati a situazioni non preventivabili. A titolo puramente indicativo e non impegnativo, gli eventi di interesse del contratto che andrà in vigore per il prossimo triennio potranno ammontare a circa 30 per un totale di circa 600 persone.

Per detti servizi all'Appaltatore spetterà un compenso maggiorato del 30% rispetto ai prezzi previsti per le consumazioni al Bar per un servizio "a lasciare" integrato di Euro 50,00/cameriere per "compenso cameriere".

Per due servizi nella stessa giornata, anche al di fuori del normale orario di lavoro, verrà riconosciuto un "compenso cameriere" di Euro 40,00/cameriere/servizio.

In particolari occasioni può essere richiesto un servizio in locali diversi dal bar per il quale sarà concordato di volta in volta con il Referente dei L.N.L. l'importo in funzione sia del tipo di servizio che delle difficoltà oggettive per l'espletamento dello stesso.

Per l'espletamento di detti servizi, da effettuarsi di volta in volta secondo le indicazioni del Referente dei L.N.L., spetta alla Ditta aggiudicataria la fornitura di tutto il materiale necessario (tovaglie, bicchieri, tovaglioli, posateria usa e getta, thermos, caraffe, pasticceria, ecc.) e l'eventuale adeguata integrazione di personale.

2.5 - COLAZIONI DI LAVORO

Eccezionalmente i L.N.L. potranno richiedere il servizio di ristorazione diurno o serale in occasione di meetings e congressi per i partecipanti, anche in giorni non coincidenti con quelli in cui il servizio mensa è attivo.

Gli accordi sia in relazione alla tipologia del servizio che all'aspetto economico derivanti dovranno essere definiti con il Referente di L.N.L.

3 - AUTORIZZAZIONI DI LEGGE

La Ditta aggiudicataria dovrà, a sua cura e spese, intestare a proprio nome le autorizzazioni sanitarie ed amministrative previste per l'esercizio della mensa e del bar dei L.N.L., curando i rinnovi annuali, dove previsto, per tutta la durata dell'appalto, secondo la vigente normativa in materia.

4 - ORARIO

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata dalle ore 12.15 alle ore 14.30 ed il servizio bar dalle ore 8:30 alle 16:00 salvo eventuali variazioni che verranno comunicate dal Referente dei L.N.L.

La distribuzione dei pasti e del servizio bar dovrà essere effettuata di norma dal lunedì al venerdì di



ogni settimana, con esclusione del sabato e domenica, delle festività nazionali e religiose previste dalla legge.

5 - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Solo in caso di sospensione del servizio per scioperi programmati dei dipendenti dell'Appaltatore, quest'ultimo si impegna ad assicurare il servizio di mensa con la distribuzione di "cestini freddi", contenenti i seguenti alimenti:

- un panino pezzatura gr. 100 con gr. 100 di formaggio;
- un panino pezzatura gr. 100 con gr. 100 di prosciutto crudo;
- una bustina di patate fritte;
- uno yogurt da gr. 250 o due da gr. 125;
- due frutti freschi;
- acqua minerale da 500 ml o bevande alla spina;
- bicchiere;
- tovagliolini;
- posate e piatto a perdere.

Il corrispettivo per la fornitura del "cestino" sarà pari al 75% del compenso dovuto per il pasto ordinario.

La Ditta non potrà vantare eccezioni o pretese di sorta per eventuali sospensioni del servizio di ristorazione e/o del servizio bar dovute a interventi straordinari (lavori di manutenzione, ecc.). Alla Ditta potrà essere richiesto di sostituire temporaneamente il normale servizio con la somministrazione di piatti freddi.

6 - PENALITA'

La mancata osservanza del capitolato in ogni sua parte nonché dell'allegato merceologico comporterà applicazioni di penalità il cui importo economico aumenterà in caso di reiterazione delle inadempienze, non escludendo comunque, nei casi più gravi, il ricorso agli Organi Deliberanti dell'Istituto per le procedure di annullamento del contratto. L'I.N.F.N. in tale caso procederà all'incameramento del deposito cauzionale e l'Appaltatore sarà comunque tenuto al risarcimento di ogni ulteriore maggiore spesa.

Le penalità sono stabilite per ogni inadempienza in:

- penalità minima € 300,00
- penalità massima € 1.500,00

proporzionalmente alla gravità e/o frequenza della inadempienza stessa. Qualora nel corso dell'anno l'Appaltatore dovesse incorrere più volte nella stessa inadempienza, l'ammontare della penalità potrà essere raddoppiata o triplicata.

La somma di tutte le penali non potrà superare il 10% (dieci per cento) dell'importo del contratto stesso.

7 - ASSICURAZIONI

L'appaltatore è tenuto responsabile di qualunque fatto doloso o colposo anche dei propri dipendenti che cagioni danni ai L.N.L., al personale L.N.L., a terzi o a cose di terzi e si impegna conseguentemente al risarcimento dei relativi danni prodotti. Ciò, anche in caso di danni provocati in conseguenza delle prestazioni eseguite nonché dei pasti somministrati.

L'appaltatore è tenuto pertanto a stipulare a proprie spese una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e/o prestatori di lavoro con uno degli istituti indicati dal D.M. 5 agosto 1985 G.U. n. 201 del 2/7/1985 con massimale unico non inferiore a Euro 3.000.000,00, fatto salvo quanto previsto da eventuali disposizioni di legge.

Tale polizza dovrà contemplare in modo esplicito i "danni cagionati ai commensali per morte e



invalidità totale o parziale, temporanea o permanente, in relazione ai rischi da responsabilità civile, relative alla gestione di mensa”.

8 - PREZZO UNITARIO

Il prezzo massimo del pasto, soggetto a ribasso di gara, è di Euro 6,86 cadauno (I.V.A. 4% esclusa) che corrisponde alla disponibilità massima prevista contrattualmente dall'I.N.F.N. Nel triennio di vigenza del contratto, mantenendosi le presenti condizioni, non sarà pertanto applicabile l'adeguamento prezzi che comporti una spesa per ogni singolo pasto superiore a Euro 6,86 I.V.A. esclusa.

L'appalto sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile in base agli elementi e parametri specificati nel bando e nella lettera di invito.

L'Appaltatore prende atto che presso i L.N.L. verranno forniti complessivamente circa 50.000 pasti annui.

Il numero dei pasti é puramente indicativo in quanto il consumo é subordinato al numero degli utenti giornalieri che richiedono il servizio e da altre cause circostanti; conseguentemente la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli indicati impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

Nel mese di agosto il numero dei pasti, potrà essere inferiore a quello degli altri mesi.

I pagamenti saranno effettuati a fronte di fatture mensili posticipate, corredate di documentazione contabile a giustificazione dei pasti fatturati, indirizzate a:

I.N.F.N. - Laboratori Nazionali di Legnaro
Viale dell'Università, 2
35020 LEGNARO PD

Le fatture saranno pagate entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle stesse tramite mandato bancario.

9 – SOPRALLUOGO

La Appaltatore, in fase di elaborazione dell'offerta, obbligatoriamente dovrà effettuare una visita di sopralluogo per accertare la consistenza dei servizi, delle attrezzature, degli impianti ed i locali messi a disposizione dai L.N.L., e raccogliere ogni informazione utile all'elaborazione dell'offerta.

10 – GARANZIA FIDEJUSSORIA

A garanzia del rispetto delle condizioni contrattuali e della buona esecuzione del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà costituire, anche a mezzo fidejussione bancaria o assicurativa, garanzia fidejussoria del 10% dell'importo contrattuale ai sensi dell'art. 113 del DLGS n. 163/06.

11 - REVISIONE PREZZI

Potranno essere riconosciuti aggiornamenti dei prezzi, compatibilmente con quanto indicato al punto 8 – PREZZO UNITARIO.

Ettore BREZZI
Responsabile Unico del Procedimento

Dr. Gabriele PUGLIERIN
Direttore dei L.N.L.



ALLEGATO 2

ALLEGATO MERCEOLOGICO

ASPETTI QUALITATIVI E QUANTITATIVI DEGLI ALIMENTI DA USARE PER LA COMPOSIZIONE DEI MENU'

Le materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti devono essere di qualità extra, scelte tra le migliori marche disponibili sul mercato.

CEREALI E DERIVATI

Gli alimenti appartenenti a questo gruppo che senz'altro devono entrare durante tutto l'anno a far parte integrante della composizione dei pasti della mensa aziendale in oggetto sono i seguenti:

Farina di frumento (di grano tenero) di tipo "0"

La farina è un alimento che viene solitamente usato nelle preparazioni culinarie di una mensa aziendale, in piccole quantità, per processi di panatura, di allestimento di alcune salse o altro.

Anche se l'uso è limitato a piccole quantità, per cui non è necessario definirne le grammature bastando l'uso della solita terminologia q.b. (quanto basta), è preferibile usare il tipo di farina menzionato sopra in quanto rispetto all'altra (tipo 00), per il maggior grado di abbruttamento è caratterizzata da un maggior contenuto di vitamine e sali minerali.

Lo stoccaggio di tale alimento deve avvenire in luoghi molto puliti, aerati e non umidi onde evitare che la farina venga invasa da insetti.

Non si ritiene necessario precisare delle marche per questo tipo di alimento, però è bene ricordare che una farina di buona qualità è di colore bianco con una tendenza molto leggera verso il giallognolo, è dolce al tatto, presenta odore e sapore molto lieve e gradevole; quando una farina di buona qualità viene stretta nel pugno deve formare una massa compatta ed aderire alle dita. Per tale tipo di farina, le caratteristiche chimiche devono essere: contenuto in acqua 14,2%, glutine secco minimo 10%, cellulosa 0,30.

Pane

Questa denominazione è riservata soltanto a quello ottenuto con farina di frumento tenero, acqua e lievito.

Le caratteristiche del pane possono essere così riassunte:

crosta friabile, omogenea e di colore caratteristico per ogni tipo di pane; mollica di colore paglierino chiaro a porosità regolare, elastica, a superficie lucida; volume notevole con conseguente leggerezza del pane, aroma e sapore gradevoli.

All'atto della consegna deve essere totalmente raffreddato e contenere una percentuale di umidità non superiore ai limiti stabiliti dalla legge.

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione alla comunità in oggetto, deve essere effettuato in recipienti lavabili muniti di chiusura e tenuti chiusi in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento; non deve essere conservato a lungo e deve essere tenuto in attesa del consumo, in un locale asciutto ed aerato.

Il tipo di pane da prevedere in fornitura è la mantovanina, lo sfilatino e pane integrale. Ogni pezzatura dovrà essere confezionata singolarmente nelle specifiche buste per il pane.

Grissini

Da prevedere la fornitura in confezioni monoporzione.



Pasta

Le paste alimentari fornite allo stato secco devono essere confezionate soltanto con pura semola di grano duro tipo 0 e deve corrispondere ai requisiti previsti dalla legge. Dovrà risultare esente da sfarinati di frumento tenero, da sostanze collanti, da colorazioni artificiali, ecc., ai sensi delle vigenti disposizioni sull'igiene dell'alimentazione.

La pasta con l'impiego di uova (pasta all'uovo secca) deve essere prodotta con semola di grano duro in aggiunta a quattro uova intere di gallina per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni Kg. di semola.

Lo stoccaggio della pasta presso il locale della mensa aziendale in oggetto, deve avvenire in assenza di umidità per prevenire acidità ed ammuffimento, ed ad intervalli non troppo lunghi (max 1-2 mesi).

La pasta deve avere le seguenti caratteristiche:

- Umidità: max 12,50%
- ceneri: min 0,70% max 0,85%
- acidità: gradi 4 su 100 parti di sostanza secca
- glutino: deve essere di facile estrazione, tenace, omogeneo, di colore bianco giallogeno e bigio chiaro, di odore buono.
- deve avere frattura vitrea e colore naturale giallo ambra
- deve essere resistente alla cottura
- non deve avere odori o sapori sgradevoli
- alla prova di cottura, le cui modalità sono facilmente rintracciabili su testi di merceologia, la pasta deve resistere non meno di 20 minuti senza spaccarsi né disfarsi, e lasciare nell'acqua di cottura soltanto un leggero sedimento farinosocolata e lasciata a sé deve resistere bene per una lunga durata

Riso

La frequenza di consumo del riso, per il valore nutrizionale di quest'ultimo, dovrebbe essere, presso una mensa aziendale, di almeno una volta per settimana.

Deve essere usato il tipo di riso Arborio o Parboiled, in quanto per la serie di procedimenti cui viene sottoposto il risone originario, trattengono un contenuto di vitamine e sali minerali notevolmente superiore al normale riso brillato.

Il riso Arborio o Parboiled ha un aspetto colorato in giallo bruno. Lo stoccaggio del riso deve avvenire in locali ben aerati e non umidi, perché se l'umidità del riso supera il valore medio del 14%, si deteriora facilmente. Quando ciò si verifica, a causa di umidità iniziale dovuta a frode alimentare e per umidità dovuta ad un disattento stoccaggio, le granelle soffregate con le mani non le imbiancano.

Naturalmente, su accordo delle parti e con maggior vantaggio del fruitore, potrebbe essere introdotto il consumo di riso di tipo integrale.

Farina di Mais

La farina di Mais viene usata per la preparazione della polenta, che è bene entri nelle consuetudini alimentari di una mensa con una frequenza di consumo almeno quindicinale durante il periodo stagionale autunno- inverno.

La farina di mais è facilmente alterabile a causa dell'umidità per cui sono consigliabili rifornimenti a breve scadenza.

La farina di mais non deve contenere più del 14% di umidità; non deve avere odori né sapori disgustosi; non deve presentare agglomerati.

Legumi freschi o surgelati (fagiolini, fave, piselli). I legumi, compatibilmente con la stagionalità, dovranno essere inseriti con frequenza nei menù. E' concesso ricorrere al consumo degli equivalenti prodotti surgelati, che oltre ad averne la stessa validità nutrizionale ne rendono possibile il consumo per tutto l'arco dell'anno.

Relativamente alla fornitura dei piselli la tipologia da adottare deve essere il tipo extra-fino per i contorni, il tipo finissimo se in aggiunta a pasta o riso e il tipo fino per i minestrini.

Per le norme di qualità riferirsi alle norme internazionali raccomandate Commissione CODEX - Alimentarius - FAD - OMS.

I fagiolini da usare devono appartenere alla categoria extra con massimo di tolleranza di qualità: 5% in peso; max tolleranza di calibro: 10% per peso o fini appartenenti alla categoria I^A, per i quali sono tollerati un leggero difetto di colorazione, semi poco sviluppati, e fili corti e poco resistenti; massimo di tolleranza di qualità e di calibro: 10% in peso.

Per la qualità riferirsi alle norme di qualità ICE.

Legumi secchi (ceci, fagioli, lenticchie)

Questi legumi dovranno, per la loro estrema validità nutrizionale, entrare a far parte dei menù sia come primo piatto sia come contorno.



I fagioli secchi (nelle varietà Cannellino, Bianco di Toscana, Borlotto, Fenomeno, Saluggia, ecc.) di buona qualità, dovranno presentare scorza tesa senza rugosità alla superficie, che dovrà essere lucida e senza polvere; dovranno inoltre, essere esenti da semi estranei, cuocersi in poco tempo: meno di due ore in acqua distillata.

I ceci secchi dovranno presentarsi rugosi alla superficie, giallognoli o rossastri.

Le lenticchie secche da prevedere in fornitura potranno alternativamente essere il tipo verde di Altamurail, il tipo rosso screziato del Fucino e quelle giganti.

VERDURE ED ORTAGGI

L'importanza del valore nutritivo di verdure, ortaggi e frutta richiede che esse entrino ampiamente nell'alimentazione quotidiana.

Fra le verdure e gli ortaggi da consumare cotti o crudi come contorni o nella composizione di primi piatti e di secondi, o nella composizione di insalate, dovranno essere usati, con una certa rotazione per motivi di stagionalità e per vivacizzare il gusto dei fruitori: agretti, asparagi coltivati, bieta, broccoletti, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cavolo cappuccio bianco o verde, cicoria, cipolle, finocchi, funghi coltivati, indivia, lattuga, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchio, ravanelli, sedano, spinaci, zucchine, zucca gialla.

(Per ognuno degli alimenti citati è indicata tra parentesi la percentuale di parte edibile su 100 parti di alimento lordo).

Gli agretti (95%), il cui uso sarà limitato ad un breve periodo stagionale (aprile) sono da prendere in considerazione per il loro notevole apporto in Ca e fibra. Devranno essere usati come contorno, lessi, conditi con olio e limone.

Per la bieta (82%) si dovrà considerare il tipo con foglie piccole e medie, tenere, riservando l'uso della bieta da costa con foglie più grosse e meno digeribile, ai minestrini.

I broccoletti di rape (60%) (anche nella var. siciliana) ed i broccoli a teste (51%), da prevedere nella stagione invernale (novembre-dicembre-gennaio), saranno usati per la preparazione di primi piatti o di contorni. I carciofi (34%) saranno da usare se le brattee interne sono tenere, verdognole, polpose, evitando quindi un uso che anticipi o protragga troppo la vera stagionalità.

Per le norme di qualità dei carciofi da usare nella composizione del primo piatto o del secondo piatto con ripieno di carne o altro, sia come contorno, saranno di riferimento alle norme di qualità valide per l'ICE.

Nelle preparazioni che prevedono l'uso del carciofo dovranno essere usati quelli appartenenti alla categoria extra o I[^].

Le carote (96%) dovranno entrare ampiamente nei menù sia crude che cotte, sia da sole od insieme ad altre verdure per la composizione di insalate.

Dovranno essere usate le carote con caratteristiche corrispondono alla categoria Extra o I[^] delle norme di qualità ICE.

I cavolfiori (66%) dovranno servire per la preparazione di primi piatti o come contorni variamente preparati durante buona parte dell'autunno- inverno.

Per le norme di qualità ci si riferirà a quanto riportato nelle norme di qualità ICE e dovranno essere usati cavolfiori che appartengono alla qualità Extra o I[^].

Il cavolo cappuccio bianco o verde (93%) dovrà essere prevalentemente usato, durante il periodo invernale, nella composizione di primi piatti o tagliati sottilmente (bianco) e crudi nella composizione di insalate.

Per le norme di qualità ci si riferirà a quanto riportato relativamente alla categoria I[^] delle norme di qualità ICE.

L'uso dei cetrioli (77%) sarà generalmente limitato alla composizione di insalata, durante il periodo estivo.

La cicoria comune (80%), nonché quella da taglio (89%) e quella witloof (100%), dovranno entrare frequentemente come contorno nei menù.

Per le caratteristiche qualitative, ci si riferirà a quelle riguardanti la cicoria witloof, stabilite dall'ICE; l'uso in mensa di tale cicoria dovrà essere limitato a quello della categoria I[^] e II[^].

Le cipolle (83%) saranno utilizzate quali ingredienti di condimenti, minestrini, o in quantità più elevata in preparazioni che possono sostituire il II^o piatto, o come contorno.

Le norme relative alle caratteristiche qualitative saranno quelle stabilite dall'ICE; le cipolle da usare devono appartenere alle categorie I[^] e II[^].

I finocchi (59%) saranno utilizzati, quando la stagionalità lo permette, nella composizione di insalate, o da soli crudi o cotti nell'allestimento di vari tipi di contorni. Per la qualità ci si riferirà alle norme ICE e il prodotto dovrà appartenere rispettivamente alla categoria I[^] per il consumo "a crudo" e II[^] per il consumo "cotto".

Per i funghi (90%), potranno utilizzati crudi nella composizione di insalate, oppure cotti in varie composizioni costituenti i contorni; dovranno essere utilizzati le varie specie coltivate presenti nel commercio.

Lattuga (80%), indivia (69%) e scarola (92%) saranno da consumare preferibilmente crude, da sole o con altri ingredienti come insalate a costituire il contorno crudo.



Per le caratteristiche qualitative, saranno di riferimento le disposizioni ICE, e le categorie adottate per il consumo dovranno essere la I[^] e la II[^].

Patate

Le patate, per la loro ricchezza di amido e per il loro apporto vitaminico dovranno essere utilizzate con una discreta incidenza nell'alimentazione.

Anche in relazione alla qualità dell'amido presente, commisurata alla grossezza delle patate, sarà opportuno usare il tipo che si attesti intorno ai 100 grammi e oltre per ogni singolo tubero.

La patata è soggetta a varie malattie, per cui la conservazione dovrà essere fatta evitando il gelo (quando la temperatura scende al di sotto dei -3° le patate diventano flaccide e nere con sapore disgustoso), ma a temperature, però, non superiori a 8-12°C, evitando l'umidità che favorisce la putrefazione dei tessuti del tubero, evitando la luce per non dar luogo ad inverdimento con un'eccessiva formazione di solanina, che è un alcaloide tossico, ed evitando ancor di più la germinazione, durante la quale l'accumulo di solanina è ancora maggiore.

Per tutto quanto detto sarà opportuno che il controllo dello stoccaggio delle patate, sia nei locali della mensa sia nei locali del fornitore, sia il più scrupoloso possibile.

Riassumendo: le patate dovranno essere conservate in luoghi aerati, asciutti, a temperatura costante, non alta e difese dalla luce diretta.

La patata bollita dovrà essere di colore bianco cremoso leggermente giallino, comunque senza ombra di grigio. Inoltre, molta attenzione dovrà essere fatta alla conservazione delle vitamine durante i vari processi di cottura delle patate.

La tiamina (Vit. B1), la riboflavina (Vit. B2), l'acido nicotinico (Vit. PP) e la Vit. C sono solubili in acqua e soggette ad essere distrutte; alcuni particolari accorgimenti possono, però, ridurre tali perdite; ad esempio, con la bollitura buona parte del contenuto vitaminico viene perduto, ma se la bollitura viene effettuata con la buccia, tale perdita si limita di molto; anche la quantità di acqua può influire negativamente, infatti, le patate bollite in molta acqua possono perdere fino al 45% di riboflavina, mentre se l'operazione di bollitura avviene in poca acqua tale perdita si limita al 3% circa; la frittura poi per l'alta temperatura che viene raggiunta, è il processo che più di tutti distrugge le vitamine termolabili.

Melanzane e peperoni

Questi alimenti, data la reperibilità sul mercato anche delle produzioni in serra, potranno essere usati tutto l'anno; data la quantità rilevante di piatti a cui si prestano per la preparazione, la loro grammatura sarà definita volta per volta.

Pomodori

I pomodori, data la reperibilità sul mercato anche delle produzioni in serra, potranno essere usati tutto l'anno sia per la preparazione di condimenti sia nelle varie composizioni di primi piatti o contorni.

I pomodori con forma allungata, particolarmente indicati per i condimenti, dovranno subire, nella preparazione, una cottura ridotta o utilizzati preferibilmente crudi.

I pomodori da tavola per insalata dovranno essere di grossezza media, superficie liscia, polpa compatta e pochi semi. Dovranno essere consumati quando maturi, cioè quando la loro colorazione dovuta alla formazione di licopene e carotina, è rossa o gialla. Nel pomodoro verde immaturo sono presenti in maggiori quantità acido ossalico ed acido malico che con l'avanzare della maturazione scompaiono per lasciar posto all'acido citrico ed all'acido ascorbico o Vit. C. Per la qualità dei pomodori freschi, sarà di riferimento al regolamento CEEN 78/83 della commissione del 30/03/83 relativamente alle qualità Extra e I[^].

I pomodori pelati in scatola da usarsi in via del tutto eccezionale ed in particolari periodi stagionali, dovranno rispondere alle caratteristiche previste dal testo integrale della legge n. 96 (art. 1 e 2) del 10/03/69 che ne regola la validità merceologica.

Sedano radicchio rosso e verde, ravanelli

Dovranno essere usati con una buona frequenza nella composizione di insalate crude miste, o da soli.

Spinaci

Gli spinaci, entreranno nella composizione dei menù e potranno essere freschi o surgelati. Nel caso di prodotto surgelato dovranno essere usati soltanto quelli definiti ai punti a) e b) delle norme di qualità emanate dalla commissione del CODEX Alimentarius (programma FAO-OMS).

Zucchine

Le zucchine potranno essere usate nella composizione di primi piatti (minestrone misti, oppure in aggiunta alla pasta), di secondi o come contorno. Dovranno avere, dal punto di vista qualitativo, polpa compatta e pochi semi.



Norme di cottura generali delle verdure e degli ortaggi

La cottura, in genere, delle verdure e degli ortaggi, determina un impoverimento dei loro nutrienti, in special modo vitamine e sali minerali per cui è buona norma, per limitare tali perdite, usare poca acqua per la loro lessatura; utilizzare, per quanto possibile, per minestrone o altro l'acqua di cottura, salare a cottura ultimata.

FRUTTA FRESCA

La frutta fresca, nell'alimentazione umana, ha il compito di apportare glucidi di pronta utilizzazione, quali glucosio e fruttosio, in quantità variabili secondo i vari tipi di frutta, ma soprattutto vitamine e sali minerali, da cui la loro enorme importanza alimentare.

E' bene sempre rispettare, per il consumo, la stagionalità dei vari tipi di frutta, evitando assolutamente l'uso di primizie o di frutta la cui maturazione, opportunamente rallentata, ne permette la comparsa in epoche posticipate alla propria. Questo principio assolutamente da rispettare, si impone perché la frutta, solo al momento della sua maturazione, può fornire il meglio dei suoi componenti nutrizionali. E' buona norma, dunque, in ogni momento dell'anno, dare ampio spazio a quelle varietà che la stagionalità del momento consente.

I tipi di frutta da adottare per il consumo dovranno essere: albicocche, ananas, arance, banane, castagne, ciliegie, cocomero, fichi, fragole, limoni, loti, mandaranci, mandarini, mele, melone d'estate, nespole, pere, pesche, prugne, uva.

Per quanto riguarda la qualità dei vari tipi di frutta, l'Istituto Nazionale per il Commercio per l'Estero, ha definito delle norme valide per l'esportazione e che vengano adottate anche per il consumo interno, onde evitare il più possibile eventuali contestazioni di natura qualitativa.

Tali norme definiscono le caratteristiche fondamentali, da intendere come minime indispensabili, e riguardano l'integrità, la freschezza, il giusto grado di maturazione, l'assenza di umidità esterna anormale, le condizioni di pulizia, particolarmente dagli antiparassitari, assenza di alterazioni che possono influire negativamente sulla conservazione e commestibilità.

Non per tutte le varietà di frutta l'ICE ha predisposto delle normative per l'esportazione, per cui si fa riferimento solo a quelle esistenti. Dato che tali norme tengono conto di alcune caratteristiche minime indispensabili, è bene precisare che per il consumo dovranno essere adottate le categorie extra.

Per le norme di qualità relative a :

albicocche, agrumi, ciliege, cocomeri, fragole, loti, mele, pere, pesche, susine, uva da tavola, si rimanda a quelle redatte dall'ICE.

Per il periodo di consumo delle verdure, degli ortaggi e della frutta fresca, dovrà essere rispettato il calendario ortofrutticolo relativo alla Regione ove viene svolto il servizio.

FRUTTA SECCA

La frutta secca potrà essere usata sia per la preparazione di dolci, sia in vece della frutta fresca e dovrà essere di I^a qualità. La frutta secca, è rappresentata da: arachidi, pistacchi, nocciole, datteri, fichi secchi, mandorle, prugne.

FRUTTA SCIROPATA

E' consentito l'impiego di frutta sciropata nei soli periodi di mancanza dei prodotti freschi per avvicendamento stagionale e/o per la preparazione di macedonia di frutta che dovrà contenere oltre la metà di prodotto fresco.

I contenitori ed i processi di conservazione della frutta dovranno essere conformi alle vigenti disposizioni di legge in materia.

CARNECarne bovina

Vitello e vitellone magro e Semigrasso il manzo magro e semigrasso: sono le varietà di carne bovina da adottare, con la distinzione delle tre categorie cui appartengono i vari tagli e tenendo ben presente che, a parità di peso di massa magra, la carne ha sempre lo stesso valore nutrizionale, qualunque sia il taglio da cui esso provenga.



I^ categoria: appartengono a questa categoria i tagli denominati:

rosa, noce, girello, controgirello, scamone, filetto, lombo.

L'utilizzazione in cucina deve essere la seguente:

rosa	(arrosto o alla griglia)
noce	(brasato, stufato, arrosto, griglia)
girello	(lesso, arrosto)
controgirello	(lesso, stufato, brasato, arrosto)
scamone	(lesso, stufato, brasato, arrosto)
filetto	(griglia)
lombo	(arrosto, griglia)

II^ categoria: appartengono a questa categoria i tagli denominati:

fesa di spalla, taglio di spalla, girello di spalla, muscolo di spalla, taglio reale, braciola, sottospalla.

L'utilizzazione in cucina per questi tagli deve essere la seguente:

fesa di spalla, taglio di spalla, girello di spalla:	(lesso, brasato, stufato);
muscolo di spalla:	(macinato da cuocere, brasato, stufato) taglio reale: (lesso)
braciola:	(lesso, stufato, brasato)
sottospalla:	(lesso, macinato da cuocere, brasato, stufato).

Le carni appartenenti alla II^ categoria potranno essere fornite al massimo una volta per settimana.

La carne macinata da cuocere, per la preparazione di hamburger, polpette o di impasti di riempimento, dovrà essere ottenuta da parti di polpa assolutamente magra: dovrà essere macinata in locali adibiti alla preparazione dei pasti il giorno stesso del suo impiego e se necessaria la sua conservazione per qualche ora, essa dovrà avvenire, previa copertura dei contenitori, nella cella frigorifera della carne.

Per un esame qualitativo macroscopico, la carne bovina sana deve presentare le seguenti caratteristiche:

colore: rosso vivo;

consistenza: soda, ma con una certa elasticità;

taglio: facile, grana più fine o meno marmorizzata;

odore: leggerissimo, quasi inavvertibile;

grasso: bianco o leggermente giallastro.

Quando la carne bovina é alterata, si presenta di colore pallido, consistenza flaccida, patinosa alla superficie, attaccaticcia al tatto, con macchie colorate di odore disgustoso.

Le carni approvvigionate non potranno permanere in conservazione nelle celle frigorifere della mensa per più di 5 (cinque) giorni.

La carne bovina fornita, attraverso la certificazione, dovrà evidenziare la filiera dalla nascita dell'animale alla sua macellazione. Le pezzature fornite dovranno risultare da animali nati, allevati e macellati in Italia.

Carne di pollo

Polli dovranno essere di prima qualità interi e provenire da allevamenti nazionali (allevati a terra); le carni dovranno presentarsi solide e compatte e prive di eccessivo grasso di copertura. Ad un esame qualitativo macroscopico, la carne di pollo si presenta generalmente bianca, più colorita nelle regioni posteriori.

Carne di Tacchino

Tacchini dovranno essere di prima qualità e provenire da allevamenti nazionali (allevati a terra). Il tacchino può essere fornito in alternativo alla carne bovina di II^ categoria.

Le parti che dovranno essere usate sono

il petto di tacchino: (a fettine o arrosto)

il coscio: (arrosto o lesso);

Carne di coniglio

Conigli dovranno essere di prima qualità e provenire da allevamenti nazionali. Le carni di coniglio di colorito chiaro, leggermente roseo, per il loro apporto nutrizionale paragonabile alle altre carni può essere una alternativa.

Carne di Suino

Il suino dovrà provenire da allevamenti nazionali e la sua carne dovrà essere di prima qualità e appartenere a suino magro, cioè di animale con scarso sviluppo di lardo, il che comporta la minima infiltrazione di grasso nelle



masse muscolari; ne consegue che questo tipo di carne è paragonabile come digeribilità e come valore nutrizionale a tutte le altre carni.

I tagli da utilizzare saranno i seguenti:

coscio: per fettina o arrosto;

spalla: disossata e sgrassata, come sopra;

lombo: per bistecca o arrosto

Stinco: per arrosto.

Carni ovine fresche

Agnelli dovranno provenire da allevamenti nazionali, essere di prima qualità e alimentati esclusivamente con il latte, in ottimo stato di nutrizione.

I tagli da utilizzare saranno:

coscio, spalla e costolette: per arrosto

Carni conservate o salumi

E' previsto un consumo, seppur moderato, di carni conservate per salatura o salumi quali il capocollo, la mortadella di suino, il prosciutto cotto, vari tipi di salumi; salsiccia fresca e würstel, sia per la preparazione di condimenti che di secondi piatti in considerazione del loro contenuto lipidico percentuale che varia dal 35% al 40%.

Per quanto riguarda il controllo di qualità si rimanda all'articolo 55 del 20 dic. 1928 e s.m.i., relativo alla preparazione degli insaccati nonchè all'ordinanza ministeriale del 14/02/1968 (art. 14).

Salsicce

Di puro suino - l'impasto deve risultare dal 30% di grasso suino, e 70% di carne, umidità 35%.

Dovrà essere fornita l'esatta provenienza di tale tipo di insaccato, onde poter controllare che il laboratorio di produzione abbia regolare autorizzazione sanitaria (art. 2 legge 30/04/1962 n 283):

Prosciutto crudo intero non disossato

Prosciutto crudo di Parma di cui alle caratteristiche merceologiche richiamate alla legge del 1970 (legge n. 506 del 04/07/1970)

Gli articoli di tale legge riguardanti le caratteristiche merceologiche ed al Decr. Min. 09/10/1978 Approvazione simboli saranno di riferimento per il controllo di qualità.

La stagionatura non deve essere inferiore a 18 mesi.

Salame Milano Ungherese e Fabriano: dovranno essere di I^a qualità, l'impasto risultare costituito per il 30% di grasso di suino, per il rimanente 70% da carne accuratamente mondata, di suino e di vitellone in parti uguali; a stagionatura ultimata il prodotto deve dare all'esame chimico i seguenti risultati: umidità 20-22%, sostanza grassa riferita a sostanza umida 48-52%. La stagionatura essere completa.

Prosciutto cotto di coscia: dovrà essere di I^a qualità ed in ottimo stato di conservazione.

Lonza o capocollo o coppa cruda nostrana: dovrà essere di I^a qualità, confezionato con le masse muscolari che hanno per base ossea le vertebre del collo; il periodo di stagionatura e maturazione non deve risultare inferiore ai 3 mesi. Saranno esclusi i prodotti artificialmente stufati; l'involucro dovrà essere di intestino cieco.

Speck e bresaola: dovranno essere di I^a qualità ed in ottimo stato di conservazione.

Zampone e cotechino: dovranno essere di I^a qualità e composti da carne magra di suino 35%, cotenna 30%, grasso duro di suino 5%.

FORMAGGI E LATTICINI

I formaggi e latticini devono essere previsti come piatto alternativo al secondo e dovranno essere tutti di prima qualità nonchè rispondere alle relative norme legislative che li riguardano.

Esso sono:

Formaggio Fontina

Gorgonzola (dolce e piccante)

Pecorino Romano (stagionatura di almeno 6 mesi)



Asiago
 Caciocavallo
 Fiore Sardo
 Montasio
 Provolone (dolce e piccante)
 Taleggio
 Emmenthal
 Parmigiano Reggiano (stagionatura di almeno 15 mesi)
 Bel Paese
 Caciotta
 Vergano
 Stracchino
 Mozzarella
 Fiordilatte
 Ricotta

UOVA

E' previsto l'uso di uova di gallina fresche per la preparazione di impasti di varia natura ed eccezionalmente per la preparazione di piatti freddi durante la stagione estiva.

Le uova da usare devono essere di categoria A grammi 60/65 legge 3/5/71, D.M. 19/10/71.

LATTE E YOGURT

E' previsto l'uso di latte di vacca intero o parzialmente scremato prodotto da una Centrale del Latte italiana per varie preparazioni culinarie che lo richiedano.

Lo yogurt prodotto da una Centrale del Latte italiana realizzato con latte intero, da latte parzialmente scremato o aromatizzato con frutta potrà essere utilizzato per preparazioni culinarie o in alternativa come sostitutivo del primo, del secondo piatto o del contorno.

OLI E GRASSI DA CONDIMENTO

Olio extra vergine di oliva

Sarà usato come condimento sia per la cottura degli alimenti, sia a crudo, la cui acidità massima non potrà superare l'1%.

Per le normative di qualità riguardanti l'olio extra vergine di oliva si rimanda alla legge n. 1407 del 13/11/1960.

Potranno essere effettuati dei prelievi dell'olio che viene normalmente usato, per l'esclusione mediante analisi, di eventuali sofisticazioni.

Olio di arachidi

Verrà usato in genere solo per le frittiture e la sua sostituzione deve avvenire in relazione a parametri che segnalano il suo deterioramento quali odore, sapore, aspetto, schiumosità e depositi sul fondo della friggitrice; in ogni caso lo stesso olio non potrà essere utilizzato per più di due cotture (intendendo con ciò 2 normali giorni di lavoro dell'olio fresco nella friggitrice)

BURRO

Il burro dovrà essere di prima qualità e utilizzato per la preparazione di alcune pietanze.

Per le normative di qualità si rimanda alla legge 23.12.56 n. 1526.

PRODOTTI DELLA PESCA

I prodotti della pesca freschi o surgelati, dovranno essere presenti quotidianamente nel menù.



Pesci freschi: alici, sarde, trote, salmone, pesce spada, devono avere le seguenti caratteristiche: rigidità cadaverica presente ed in via di esaurimento, odore salso, aspetto generale brillante, consistenza soda, occhio vivo o tutt'al più vitreo, branchie tra il rosso bordeaux e il rosso porpora.

Pesci surgelati: dentici, sogliole, spigole, merluzzi, pagelli, cernie, ombrine, le trance non devono singolarmente avere un peso superiore a Kg. 4, il periodo di conservazione non deve superare 60 giorni.

Selacei (palombi pesce spada): il tessuto muscolare deve apparire di colore rosa. Saranno esclusi selacei con la muscolatura di colore biancastro.

Molluschi cefalopodi (calamari): devono essere piccoli o di medio taglio, di colorito bianco con assenza di ingiallimento, di odori latenti o retrogusti ammoniacali.

Mitili e Molluschi bivalve: cozze e vongole per la preparazione di primi piatti.

Crostacei decapodi (gamberi): devono essere di taglio medio di colore bruno da vivo e rosso dopo cottura. La surgelazione e la conservazione devono essere razionali e perfette. Il prodotto surgelato deve presentarsi esente da suffusioni emorragiche privo di processi ossidativi a carico dei grassi e di bruciature da congelazione nei tessuti superficiali.

Pesci conservati con altre tecnologie: baccalà (merluzzo essiccato e conservato sotto sale), stoccafisso (merluzzo essiccato).

MENU' E COMPOSIZIONE DEL PASTO

Programmazione dei menù

All'inizio di ogni bimestre (gennaio-febbraio, marzo-aprile, ecc.) la Ditta aggiudicataria del servizio presenterà al Referente dei L.N.L., una proposta di menù da rendere esecutiva nel bimestre successivo, per l'approvazione. Tali menù oltre che far riferimento alle variazioni stagionali in ordine ai prodotti specifici reperibili, dovranno articolarsi in modo da poter fornire all'utenza tutti i prodotti previsti dalla presente lista merceologica. Resta comunque libertà delle Ditta aggiudicataria ampliare, e non sostituire, l'elenco merceologico presente con ulteriori altri prodotti rispondenti in termini di qualità a quelli contenuti nell'elenco merceologico stesso che dovranno essere in ogni caso proposti in sede di offerta.

Nella formulazione dei menù la Ditta aggiudicataria si impegna al rispetto delle grammature dei vari alimenti così come indicato per le varie voci, nonché al controllo della loro qualità usando di riferimento quanto indicato dall'ICE (Istituto per il Commercio con l'Estero) e da norme legislative italiane che, in sede di eventuale divergenza di giudizio saranno di riferimento per il Referente dei L.N.L.

La Ditta aggiudicataria si impegna inoltre a garantire la massima igiene nell'allestimento dei pasti osservando scrupolosamente le norme HACCP.

GRAMMATURA DEL COMPONENTE BASE PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI

PRIMI PIATTI (il peso della pasta e del riso s'intende prima della cottura)

Pasta asciutta: pasta gr. 110 a porzione
 Pasta asciutta (all'uovo): pasta gr. 100 a porzione
 Pasta con legumi: pasta gr. 50 a porzione
 Pasta con le patate: pasta gr. 40 a porzione
 Pasta con minestrone: pasta gr. 60 a porzione
 Pasta in brodo: pasta gr. 70 a porzione
 Risotto. riso gr. 110 a porzione
 Riso con legumi, verdure o in brodo: riso 60 gr. a porzione
 Insalata di riso: riso gr. 110 porzione
 Pomodori con riso: riso gr. 70 per n.2 pomodori.



SECONDI PIATTI (pesi dopo preparazione o cottura, parte edibile)Carni bovine:

- bollito di vitellone: gr. 250 a porzione
- bocconcini, arrostiti, brasati e scaloppine: gr. 150 a porzione
- bistecca senza osso, fettine: gr. 150 a porzione.

Tranne che per la preparazione del bollito, deve essere escluso lo sfruttamento della carne prima della cottura.

Suino:

- bracirole gr. 180,
- spezzature gr. 200,
- salsicce, wurstel, cotechino e zampone gr. 150 a porzione.

Ovino:

- gr. 200 a porzione

Pollo e tacchino.

- pollo in quarti puliti gr. 200,
- petti di pollo o tacchino gr.150,
- coscio di tacchino gr. 150/200 a porzione.

Pesce:

- alici e sarde, dentici, sogliole, spigole, merluzzi, orate, calamari, pagelli, cernie, ombrine: gr. 200 a porzione;
- palombo, pesce spada e gamberi: gr. 200 a porzione;
- baccalà e stoccafisso: gr. 200 a porzione.

Parmigiana di melanzane o zucchine: melanzane (zucchine) gr.200, mozzarella gr. 50.

CONTORNI: (pesi dopo preparazione o cottura)

- fagioli, lenticchie e ceci: gr. 150/200 a porzione;
- fagiolini, insalata e carote: gr. 150/200 a porzione;
- purea di patate e funghi: gr. 150 a porzione
- piselli al prosciutto, asparagi, melanzane, zucchine, peperoni e carciofi: gr. 150/200 a porzione;
- cicoria, cavolfiori, broccoli, broccoletti, spinaci, pomodori, patate: gr. 200 a porzione;
- carciofi interi: n. 2 a porzione.

Per una maggiore varietà di scelta, solo su richiesta del Referente dei L.N.L., e consentito l'impiego di ortaggi surgelati nei soli mesi di non produzione degli stessi. La surgelazione e la conservazione di detti prodotti deve essere conforme alla vigente normativa igienico sanitaria e di commercializzazione di prodotti alimentari.

PANE: 100 gr.

GRISSINI: 4 monodosi

FRUTTA FRESCA

Le grammature si intendono come parte edibile, al netto degli scarti

Tipo di frutta	parte edibile su 100	g. min./consumo peso lordo
albicocche	94%	200
ananas	57%	300
arance	80%	250
banane	65%	250
castagne	69%	220
ciliegie	86%	200
cocomero	52%	350
fichi	75%	200
fragole	94%	200
loti	97%	200
mandaranci	87%	250
mandarini	80%	250



melone d'estate	47%	350
nespole	66%	250
pere	91%	200
pesche	91%	200
prugne	89%	200
uva	94%	200

DESSERT

- dessert: una porzione

BEVANDE

Acqua minerale: gasata o naturale in confezioni sigillate da ml 500

Bevande: con erogazione alla spina in quantità libera di birra, vino bianco e rosso, coca-cola, fanta, spryte.

SOSTITUZIONE AL MENU' GIORNALIERO

Il personale potrà richiedere, in sostituzione del primo piatto del menù giornaliero:

- frutta: una porzione
- formaggio: stagionato gr.100, fresco gr. 120
- yogurt: una confezione da gr. 250 o due confezioni da gr. 125
- contorno: una porzione.

In sostituzione del secondo piatto del menù giornaliero:

- bistecca senza osso, fettina: gr. 150,
- yogurt: gr. 250 o due confezioni da gr. 125
- insalata nizzarda: insalatona con tonno (di cui tonno minimo 150 g), con bresaola (di cui bresaola minimo 120 g), con mozzarella (di cui mozzarella minimo 120 g), ecc.
- formaggio: stagionato gr. 140. fresco gr. 180, parmigiano gr. 120
- salumi: prosciutto crudo, salame, lonza, speck, bresaola: gr. 120:
prosciutto cotto: gr.150

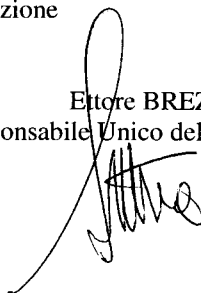
In sostituzione del contorno del menù giornaliero:

- frutta: una porzione
- dessert: una porzione
- yogurt da gr. 125

In sostituzione della frutta del menù giornaliero:

- yogurt: una confezione da gr.125
- succo di frutta: 2 tetrapak monodose
- dessert: una porzione

Ettore BREZZI
Responsabile Unico del Procedimento



Dr. Gabriele PUGLIERIN
Direttore dei L.N.L.

